BLACK&DECKER®

12-CUP MULTI-USE RICE COOKER
ARROCERA MULTIUSO **DE 12 TAZAS**

Customer Care **Line:**

USA 1-800-231-9786
Accessories/Parts (USA)
1-800-738-0245
For **online customer service** and to **register** your product, go to **www.prodprotect.com/applica**

Servicio **para el cliente:**

México 01-800 714-2503
Accesorios/Partes (EE.UU)
1-800-738-0245
Para **servicio al cliente** y para **registrar** su garantía, visite **www.prodprotect.com/applica**

MODEL/MODELO
❍ RC1412S

Please Read and Save this Use and Care Book.

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

- ❍ Read all instructions.
- ❍ Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
- ❍ To protect against electrical shock do not immerse cord, plugs or appliance in water or other liquid.
- ❍ Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
- ❍ Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.
- ❍ Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment. Or, call the appropriate toll-free number on the cover of this manual.
- ❍ The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
- ❍ Do not use outdoors.
- ❍ Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
- ❍ Do not place on or near a hot gas or electric burner or in a heated oven.
- ❍ Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
- ❍ Always attach plug to appliance first, then plug cord into the wall outlet. To disconnect, turn any control to OFF, then remove plug from wall outlet.
- ❍ Do not use appliance for other than intended use.
- ❍ To reduce the risk of electric shock, cook only in removable container.

SAVE THESE INSTRUCTIONS.

This product is for household use only.

POLARIZED PLUG (120V Models Only)
This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug is intended to fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to modify the plug in any way.

TAMPER-RESISTANT SCREW
Warning: This appliance is equipped with a tamper-resistant screw to prevent removal of the outer cover. To reduce the risk of fire or electric shock, do not attempt to remove the outer cover. There are no user-serviceable parts inside. Repair should be done only by authorized service personnel.

ELECTRICAL CORD

a) A short power-supply cord (or detachable power-supply cord) is to be provided to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.

b) Longer detachable power-supply cords or extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.

c) If a long detachable power-supply cord or extension cord is used,

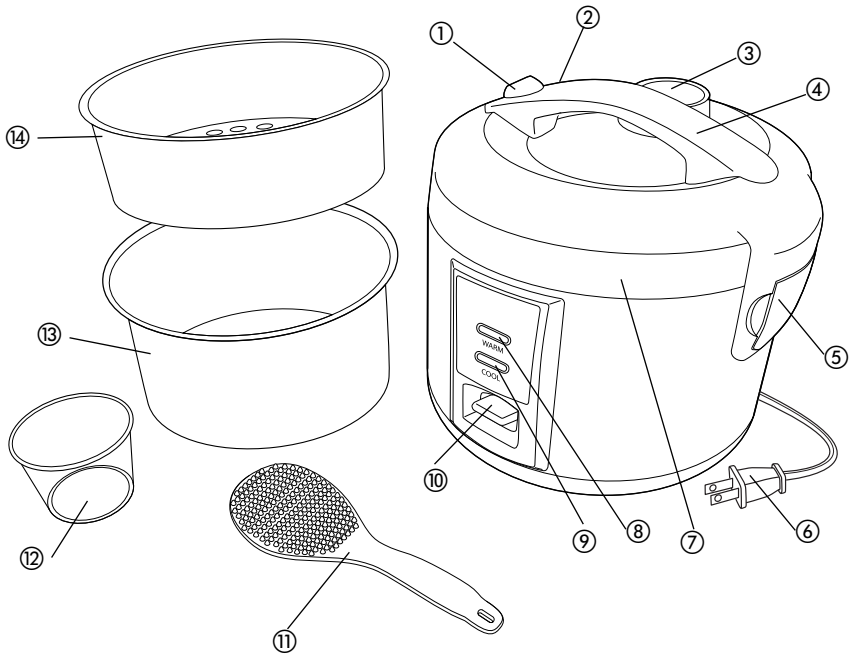
   1) The marked electrical rating of the detachable power-supply cord or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance,

   2) If the appliance is of the grounded type, the extension cord should be a grounding-type 3-wire cord, and

   3) The longer cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over.

Note: If the power supply cord is damaged, it should be replaced by qualified personnel or in Latin America by an authorized service center.

Product may vary slightly from what is illustrated.



1. **Lid release button**
2. **Serving scoop holder (not shown)**
3. **Steam vent**
4. **Cool-touch carry handle**
† 5. **Condensation catcher (Part# RC1412S-01)**
6. **Power cord**
7. **Lid**
8. **Warm indicator light**
9. **Cook indicator light**
10. **ON Switch**
†11. **Serving scoop (Part# RC1412S-02)**
†12. **Rice measuring cup (Part# RC1412S-04)**
†13. **Cooking bowl with water-level markings (Part# RC1412S-03)**
†14. **Steamer basket (Part# RC1412S-05))**

Note: † indicates consumer replaceable/removable parts

How to Use

This product is for household use only.

GETTING STARTED

- Remove all packing material and any stickers; peel off any protective film, if included on the appliance.
- Remove and save literature.
- Please go to www.prodprotect.com/applica to register your warranty.
- Wash all removable parts as instructed in CARE AND CLEANING section of this manual.

Note: To open the lid, grasp the handle, press the lid release button on the the handle and lift up.

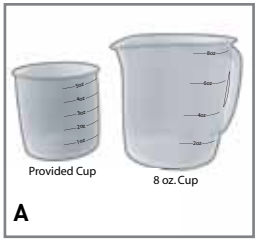
- Wipe outside of appliance with a damp cloth; dry thoroughly.
- Place unit on a flat, stable surface.

Note: As the rice expands and cooks, steam will come out of the steam vent.

Important: Do not place the rice cooker directly underneath your cabinets or too close to a wall.

- Remove tie from cord and unwind.

TO COOK RICE



A

1. Measure desired amount of rice using the rice measuring cup provided **(A)**. Add butter, oil and/or seasonings as desired.

Note: The rice measuring cup provided is based on 5 oz (150 g). Your rice cooker can handle a maximum of 6 dry rice measuring cups—yielding approximately 12 cups of cooked rice.

Caution: To reduce the risk of electric shock, cook only in removable nonstick cooking bowl provided.

2. Use the water-level markings inside the cooking bowl as a guide for adding the appropriate amount of water.

Note: For example, for 4 measures of uncooked white rice, use the OTHER RICE water-level markings inside the cooking bowl and fill with water up to line 4. Use the BROWN RICE water-level markings when cooking brown rice and OTHER RICE water-level markings for all other varieties.

Important: Be careful not to add too much water as it may cause the unit to boil over.

Note: Taste/hardness will vary depending on the quality/type of rice and length of time it is cooked. For softer, fluffier rice, add a little more water. For firmer, crunchier rice, add a little less water. See RICE COOKING CHART. You may need to experiment to suit your taste.

3. Before placing the cooking bowl into the rice cooker, make sure the heating plate and outside surface of the cooking bowl are clean and dry.

Important: Do not let loose rice or particles fall into the rice cooker.

4. Insert cooking bowl into the rice cooker. You might have to turn it slightly to the left and right to ensure proper contact with the heating plate.
5. Close the lid. Press down until you hear a click.

Note: Always keep the lid closed on the rice cooker while cooking.

6. Plug into a standard electrical outlet. The WARM indicator light comes on.
7. Press down the ON switch. The COOK indicator light comes on and cooking begins.

Note: As the rice expands and cooks, steam comes out through the steam vent on the lid.

Important: Do not place the rice cooker directly underneath your cabinets or too close to a wall.

Caution: Do not put your hand over the steam vent as you may get burned with the hot steam.

8. Once rice is cooked, the COOK indicator light turns off.

Note: Do not try to prevent the rice cooker from switching to the keep warm cycle. Do not press the ON switch again after it has begun the keep warm cycle.

9. The ON switch lever pops up and the rice cooker automatically switches to the keep warm cycle.
10. The WARM indicator light comes on and stays on, therefore maintaining the serving temperature.
11. After the switch pops up, leave the lid closed for at least 15 minutes to further steam the rice.

Note: If holding rice for longer than 30 minutes, stir occasionally to prevent browning of rice on the bottom of cooking bowl.

12. Open the lid and stir the rice before serving.

Note: The condensation catcher will capture the drippings from the lid to keep water off the countertop.

Caution: When removing the lid, lift away from your body as you may get burned with the hot steam.

13. Unplug the appliance when not in use.

Important: The appliance has no on / off button. It will stay in the keep warm cycle and the WARM indicator light will stay on until the appliance is unplugged.

HELPFUL HINTS

- Although the rice measure holds about 5 ounces of uncooked rice; the cooked rice is given in 8 ounce cup measures.
- Kosher salt has no impurities and dissolves faster than table salt. If using kosher salt you may find you want to add a little more than if using table salt. Use about ¾ tsp kosher salt to each cup of uncooked rice.
- White rice should be kept in an airtight container in a cool dark place.
- Brown rice has a limited shelf life; store it for no more than a month before using.
- Try using broth, stock or reconstituted bouillon in place of water for additional flavor. If you do, no additional salt may be necessary.

TO USE STEAMER BASKET

Refer to VEGETABLE AND FISH COOKING CHART for suggestions on cooking time and seasonings.

1. Pour about 1½ cups of cold tap water into cooking bowl using standard liquid measuring cup. Add seasoning, if desired.
2. Place vegetables or other food in the steamer basket.
3. Place steamer basket on top of cooking bowl.

Note: Before placing cooking bowl into rice cooker, be sure the heating plate and outside surface of the cooking bowl are clean and dry. Make sure no food falls into the rice cooker.

4. Close the lid. Press down until you hear a click.

Note: Always keep the lid closed on the rice cooker while cooking.

Important: As food cooks, steam will escape through the steam vent. Make sure steam vent faces away from cabinets and walls.

Caution: Do not place hand over steam vent while rice is cooking; the hot steam may burn.

5. Plug cord into standard electrical outlet. The WARM indicator light comes on.
6. Press down the ON switch. The COOK indicator light comes on and cooking begins.

Note: When heating prepared foods, the ON switch and COOK indicator light are not intended to be an indicator of cooking time. Always use a kitchen timer and do not leave these foods unattended.

7. Begin checking vegetables or food after about 8 minutes.

Note: Cooking time will vary depending upon type and amount of food to be cooked.

8. When cooking is completed remove food and serve.
9. Unplug the appliance when not in use.

Important: The appliance has no on / off button. Make sure you unplug the appliance when not in use.

TO PREPARE PACKAGED FOODS

Packaged foods, such as, condensed and ready to serve soups, beans, pasta products and stews may be heated in the rice cooker following these directions:

1. Place food to be heated into cooking bowl.

Caution: Do not fill the cooking bowl higher than the MAX line on the cooking bowl.

2. Before placing cooking bowl into rice cooker, make sure the outside surface of the cooking bowl and heating plate are clean and dry.

Note: Do not allow any food to fall into the rice cooker.

3. Insert cooking bowl into rice cooker.
4. Close the lid. Press down until you hear a click.

Note: Always keep the lid closed on the rice cooker while cooking.

5. Uncoil cord and plug into standard electrical outlet. The WARM indicator light comes on.
6. Press down the ON switch. The COOK indicator light comes on and cooking begins.

Important: As the food heats steam may come out through the steam vent. Make sure steam vent faces away from cabinets and walls.

Caution: Do not place hand over steam vent while food is cooking; the hot steam may burn.

7. For even heating stir food occasionally during cooking.
8. Close lid when stirring is completed. Press down until you hear a click.
9. Bring food to a boil.

Note: When heating prepared foods the ON switch and the COOK indicator light are not intended to be an indicator of cooking time. Always use a kitchen timer and do not leave these foods unattended.

10. When cooking is completed, unplug appliance and serve immediately.

Important: The appliance has no on/off button. Make sure you unplug the appliance when not in use.

HOW TO PREPARE SOUPS AND STEWS

1. Select recipes that will cook in 1 hour or less. Use only boneless meats and poultry that are cut into cubes no larger than 1½ inches. It is not necessary to brown the meats before cooking. As the soup or stew begins to cook, steam will come out of the vent in the lid.

Important: Do not place the appliance directly under your cabinets.

Note: When cooking rice or pasta in a soup, allow for additional liquid in the recipe.

Important: To reduce the risk of electric shock, cook only in removable nonstick cooking bowl provided.

2. Combine meats, vegetables and liquids in the cooking bowl. Stir with a wooden or plastic spoon until ingredients are blended well.

Note: Since most frozen vegetables cook very quickly, it is best to add them at the end of the cooking time. Stir them into the soup or stew and allow the mixture to cook an additional 5 to 10 minutes.

Important: Do not fill cooking bowl higher than the MAX line on the cooking bowl.

3. Before placing the cooking bowl into the rice cooker, make sure the outside surface of the cooking bowl and heating plate are clean and dry.

Important: Do not let loose particles fall into the rice cooker.

4. Insert cooking bowl into the appliance. You might have to turn it slightly to the left or right to ensure proper contact with the heating plate.
5. Close the lid. Press down until you hear a click.

Note: Always keep the lid closed while cooking.

6. Plug into a standard electrical outlet. The WARM indicator indicator light comes on.
7. Press down the ON switch. The COOK indicator light comes on and cooking begins.

Note: As the soup or stew cooks, steam may come out through the steam vent.

Important: Do not place the appliance directly under your cabinets.

Caution: Do not put your hand over the steam vent as you may get burned with the hot steam.

8. Set your kitchen timer for desired cooking time.

Note: The ON switch on the rice cooker is not intended to be an indicator of cooking time for soups or stews. Always use a kitchen timer.

9. For best results, stir several times during the cooking process.

Caution: When opening the lid, lift away from your body as you may get burned with the hot steam.

10. Close lid when stirring is done. Press down until you hear a click.
11. If desired, check seasoning level during cooking and add additional seasoning to taste.
12. When cooking is complete, unplug the unit.

Caution: Do not keep cooked soups or stews in the WARM cycle. Always unplug the unit after cooking is complete.

Important: The appliance has no on /off button. Make sure you unplug the appliance when not in use.

FOR BEST RESULTS

1. Choose recipes that will cook in 1 hour or less.
2. Always use a kitchen timer. Do not rely on the ON switch since it is not intended to be an indicator of cooking time for soups and stews.
3. Use only boneless meats and poultry that are cut into cubes no larger than 1½ inches. It is not necessary to brown the meats before cooking.
4. When cooking rice or pasta in the soup, allow for additional liquid in the recipe.
5. Since most frozen vegetables cook very quickly, it is best to add them at the end of the cooking time. Stir them into the soup or stew and allow the mixture to cook an additional 5 to 10 minutes.

RICE COOKING CHART

If desired add butter, oil and seasonings after water has been added and before cooking begins. Allow rice to rest 15 minutes on warm before serving.

RICE COOKING CHART			
For white long grain, converted, jasmine, basmati, texmati and medium grain rice.			
Measure desired amount of rice using the rice measuring cup provided.			
AMOUNT OF RICE	**AMOUNT OF WATER**	**APPROXIMATE COOKING TIME**	**AMOUNT OF COOKED RICE IN 8 OZ CUPS**
2 rice measures	to the 2 cup mark	15 - 17 minutes	4 – 4½ cups
3 rice measures	to the 3 cup mark	17 – 19 minutes	5½ - 6½ cups
4 rice measures	to the 4 cup mark	22 – 24 minutes	7½ - 8½ cups
5 rice measures	to the 5 cup mark	26 – 28 minutes	10 - 11 cups
6 rice measures	up to the MAX (1.0L) mark	37 – 39 minutes	13 - 14 cups
YELLOW RICE Measure desired amount of rice using the rice measuring cup provided.			
2 rice measures	to the 2 cup mark	16 - 18 minutes	4 – 4½ cups
3 rice measures	to the 3 cup mark	21 – 23 minutes	6 - 7 cups
4 rice measures	to the 4 cup mark	24 – 26 minutes	8 - 9 cups
5 rice measures	to the 5 cup mark	26 – 28 minutes	10 - 11 cups
6 rice measures	up to the MAX (1.0L) mark	32 - 34 minutes	12 - 13cups
FOR BROWN RICE Measure desired amount of rice using the rice measuring cup provided.			
1 rice measure	to the 1 cup mark	59 to 60 minutes	1¾ to 2¼ cups
2 rice measures	to the 2 cup mark	46 to 48 minutes	4 to 4½ cups
3 rice measures	to the 3 cup mark	61 to 63 minutes	5¾ to 6¼ cups
FOR WILD RICE Measure desired amount of rice using the rice measuring cup provided.			
1 rice measure	4 cups (32 oz.)	72 - 75 minutes	2 - 3 cups
FOR PACKAGED WHITE AND WILD RICE COMBINATION			
1pkg. (5 oz.)	1⅔ cups water	45 to 47 minutes	2 to 2¼ cups

VEGETABLE AND FISH COOKING CHART

All steamed using 1½ to 2 cups cold tap water or room temperature broth or stock.				
VEGETABLE	**AMOUNT**	**PREPARATION**	**TIME**	**SUGGESTIONS**
Fresh asparagus	8 oz. / 3 cups	2 inch pieces	10 - 12 minutes	Season with lemon slices, salt and pepper
Fresh green beans	1 lb	Ends trimmed	12 - 14 minutes	Season with dill, salt, garlic and pepper
Fresh beets	1 lb	Peeled and cut in wedges	16 - 18 minutes	Add orange peel, salt and pepper
Fresh broccoli	1 bunch / 3 ½ cups	Cut into florets	8 - 10 minutes	Add fresh thyme or marjoram leaves
Fresh carrots	1 lb	Peeled and cut in chunks	16 - 18 minutes	Season with fresh dill and parsley
Fresh cauliflower	1 head / 3 cups	Cut into florets	11 - 13 minutes	Serve garnished with buttered bread crumbs
Fresh celery	1 lb / 3½ cups	Cut into ½ inch slices	11 - 13 minutes	Season with chives or parsley
Corn on the cob	2 ears	Cut in 1½ - inch pieces	15 – 17 minutes	Serve with butter and snipped chives
Sugar snap or snow peas	8 oz. / 3 cups	Ends trimmed and left whole	12 - 14 minutes	Serve drizzled with soy sauce and chopped green onions
Peppers	¾ lb / 3 cups	Cut in strips	8 - 10 minutes	Season with chopped garlic and cilantro
Small new potatoes	1 lb	Cut in wedges	12 - 14 minutes	Season with chopped rosemary, salt and garlic pepper
Yellow squash and Zucchini	1 lb	Sliced ½ inch thick	8 - 10 minutes	Serve with diced tomatoes and shredded Parmesan cheese
Acorn squash	1 medium	Cut in wedges	19 – 21 minutes	Sprinkle with cinnamon and brown sugar
FISH				
Add lemon slices to 1 ½ cups water in cooking bowl				
Salmon	1 lb	fillet	18 – 20 minutes	Season with fresh dill and chives
Shrimp	1 lb	Peeled and deveined	13 - 15 minutes	Serve with tartar or cocktail sauce
Little neck clams	24	Scrubbed	16 – 18 minutes	Serve with garlic butter
Poultry				
Chicken breasts	1 lb / 2 breasts	Boneless and skinless	36 – 38 minutes	Sprinkle with herbs de Provence, salt and pepper

Care and Cleaning

This product contains no user serviceable parts. Refer service to qualified service personnel.

CLEANING

1. Always unplug the rice cooker before cleaning.
2. Wait until it has cooled thoroughly.
3. Never immerse the rice cooker in water or other liquid.
4. Clean the rice cooker by wiping the outside surfaces with a damp soapy cloth and dry thoroughly.
5. Wash the condensation catcher, steamer basket, serving scoop and rice measuring cup in warm, soapy water or place in the top rack of the dishwasher.
6. Before washing the nonstick cooking bowl, add warm soapy water and allow the bowl to stand for several minutes.

Note: This releases any food particles.

7. Wash the nonstick cooking bowl with a sponge or plastic scrubber and dry thoroughly.

Note: The cooking bowl has an aluminum outer surface, therefore it is best to wash it by hand. If washed in the dishwasher, the outer aluminum surface may become cloudy, but will not affect cooking.

Important: Do not use abrasive cleaners or metal scouring pads—they may scratch the nonstick surface of the cooking bowl or could result in poor contact with the heating plate.

8. If water accidentally gets into the switch area or onto the heating plate, allow to dry thoroughly before using the rice cooker.

NEED HELP?

For service, repair or any questions regarding your appliance, call the appropriate 800 number on cover of this book. Please **DO NOT** return the product to the place of purchase. Also, please **DO NOT** mail product back to manufacturer, nor bring it to a service center. You may also want to consult the website listed on the cover of this manual.

TWO-YEAR LIMITED WARRANTY

(Applies only in the United States and Canada)

What does it cover?

- Any defect in material or workmanship provided; however, Applica's liability will not exceed the purchase price of product.

For how long?

- Two years from the date of original purchase with proof of such purchase.

What will we do to help you?

- Provide you with a reasonably similar replacement product that is either new or factory refurbished.

How do you get service?

- Save your receipt as proof of date of sale.
- Visit the online service website at www.prodprotect.com/applica, or call toll-free 1-800-231-9786, for general warranty service.
- If you need parts or accessories, please call 1-800-738-0245.

What does your warranty not cover?

- Damage from commercial use
- Damage from misuse, abuse or neglect
- Products that have been modified in any way
- Products used or serviced outside the country of purchase
- Glass parts and other accessory items that are packed with the unit
- Shipping and handling costs associated with the replacement of the unit
- Consequential or incidental damages (Please note, however, that some states do not allow the exclusion or limitation of consequential or incidental damages, so this limitation may not apply to you.)

How does state law relate to this warranty?

- This warranty gives you specific legal rights. You may also have other rights that vary from state to state or province to province.

BLACK&DECKER is a registered trademark of The Black & Decker Corporation, Towson, Maryland, USA

Made and Printed in People's Republic of China

Por favor lea este instructivo antes de usar el producto.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Cuando se usan aparatos eléctricos, siempre se deben respetar las siguientes medidas básicas de seguridad:

- ❍ Por favor lea todas las instrucciones.
- ❍ No toque las superficies calientes. Use las asas o las perillas.
- ❍ A fin de protegerse contra un choque eléctrico y lesiones a las personas, no sumerja el cable, los enchufes ni el aparato en agua ni en ningún otro líquido.
- ❍ Todo aparato eléctrico usado en la presencia de los niños o por ellos mismos requiere la supervisión de un adulto.
- ❍ Desconecte el aparato del tomacorriente cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Espere que el aparato se enfríe antes de instalarle o retirarle piezas y antes de limpiarlo.
- ❍ No use ningún aparato eléctrico que tenga el cable o el enchufe averiado, que presente un problema de funcionamiento o que esté dañado. Acuda a un centro de servicio autorizado para que lo examinen, reparen o ajusten o llame gratis al número correspondiente en la cubierta de este manual.
- ❍ El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede ocasionar incendio, choque eléctrico o lesiones a las personas.
- ❍ No use este aparato a la intemperie.
- ❍ No permita que el cable cuelgue del borde de la mesa o del mostrador ni que entre en contacto con superficies calientes.
- ❍ No coloque el aparato sobre ni cerca de las hornillas de gas o eléctricas ni adentro de un horno caliente.
- ❍ Tome mucha precaución al mover de un lugar a otro un aparato que contenga aceite u otros líquidos calientes.
- ❍ Siempre conecte primero el cable al aparato y después, enchúfelo a un tomacorriente. Para desconectar, ajuste todo control a la posición de apagado (OFF) y después, retire el enchufe del tomacorriente.
- ❍ Este aparato se debe usar únicamente con el fin previsto.
- ❍ Para reducir el riesgo de un choque eléctrico, cocine solamente en el recipiente removible.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES.

Este aparato eléctrico es para uso doméstico solamente.

ENCHUFE POLARIZADO (Solamente para los modelos de 120V)

Este aparato cuenta con un enchufe polarizado (un contacto es más ancho que el otro). A fin de reducir el riesgo de un choque eléctrico, este enchufe encaja en un tomacorriente polarizada en un solo sentido. Si el enchufe no entra en el tomacorriente, inviértalo y si aun así no encaja, consulte con un electricista. Por favor no trate de alterar esta medida de seguridad.

TORNILLO DE SEGURIDAD

Advertencia: Este aparato cuenta con un tornillo de seguridad para evitar la remoción de la cubierta exterior del mismo. A fin de reducir el riesgo de incendio o de choque eléctrico, por favor no trate de remover la cubierta exterior. Este producto no contiene piezas reparables por el consumidor. Toda reparación se debe llevar a cabo solamente por personal de servicio autorizado.

CABLE ELÉCTRICO

a) El producto debe proporcionarse con un cable corto (o uno desmontable)para reducir el riesgo de enredarse o de tropezar con un cable largo.

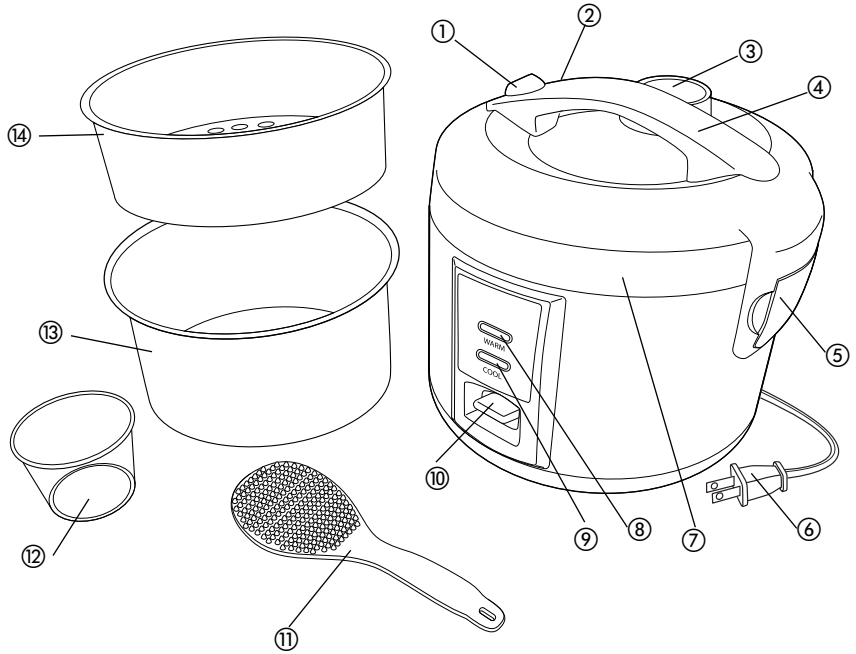
b) Se encuentran disponibles cables desmontables o de extensión más largos, que es posible utilizar si se emplea el cuidado debido.

c) Si se utiliza un cable desmontable o de extensión,

1) El voltaje eléctrico del cable desmontable o del cable de extensión debe ser, como mínimo, igual al del voltaje del aparato,
2) Si el aparato es del tipo que va connectado a tierra, el cable de extensión deberá ser un cable de tres alambres connnectado a tierra.
3) El cable más largo debe acomodarse de modo que no cuelgue del mostrador o de la mesa, para evitar que un niño tire del mismo o que alguien se tropiece.

Nota: Si el cordón de alimentación esta dañado, en América Latina debe sustituirse por personal calificado o por el centro de servicio autorizado.

Este producto puede variar ligeramente del que aparece ilustrado.



1. Botón de liberación de la tapa
2. Soporte colgante para el cucharón (no mostrado)
3. Rejilla de vapor
4. Asa fría al tacto
† 5. Recipiente desmontable para la condensación (Pieza # RC1412S-01)
6. Cable eléctrico
7. Tapa
8. Luz indicadora de tibio (WARM)
9. Luz indicadora de cocción (COOK)
10. Interruptor de encendido (ON)
† 11. Cucharón para servir (Pieza # RC1412S-02)
† 12. Taza para medir el arroz (Pieza # RC1412S-04)
† 13. Recipiente de cocción con marcas para el nivel de agua (Pieza # RC1412S-03)
† 14. Cesta para cocinar al vapor (Pieza # RC1412S-05)

Nota: † indica piezas reemplazables/separables por el consumidor

Como usar

Este producto es para uso doméstico solamente.

PRIMEROS PASOS

- Retire todo el material de envoltura y cualquier calcomanía; despegue cualquier capa protectora que tenga el aparato.
- Retire y guarde todo el material de lectura.
- Por favor ir a www.prodprotect.com/applica para registrar su garantía.
- Lave todas las piezas separables cómo se instruye en la sección de CUIDADO Y LIMPIEZA de este manual.

Nota: Para abrir la tapa, agarre el asa, presione el botón de liberación de la tapa y levántela.

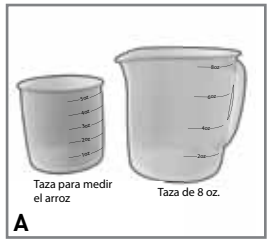
- Limpie el exterior del aparato con un paño húmedo; séquelo completamente.
- Coloque la unidad encima de una superficie plana y estable.

Nota: Mientras el arroz se expande y se cocina, por la rejilla de la tapa saldrá vapor.

Importante: No coloque la arrocera directamente debajo de sus gabinetes, ni demasiado cerca de la pared.

- Retire la atadura plástica del cable y desenróllelo.

PARA COCINAR ARROZ



A

1. Mida la cantidad de arroz deseada utilizando la taza para medir el arroz que se proporciona **(A)**. Añada mantequilla, aceite y/o sazones según desee.

Nota: La taza para medir el arroz que se proporciona se basa en 5 oz (150 g). Su arrocera tiene capacidad para un máximo de 6 tazas de arroz seco, que consecuentemente rinden 12 tazas de arroz cocinado.

Precaución: Para reducir el riego de descarga eléctrica, cocine solamente en el recipiente antiadherente de cocción que se proporciona.

2. Use las medidas para el nivel de agua dentro del recipiente de cocción cómo guía para añadir la cantidad de agua adecuada.

Nota: Por ejemplo, por cada 4 medidas de arroz blanco sin cocinar, use las marcas para el nivel de agua que se denotan OTHER RICE (otro arroz) dentro del recipiente de cocción. Para cocinar arroz integral, use las marcas para el nivel de agua denotadas BROWN RICE (arroz integral) y para otras variedades de arroz, use las medidas denotadas OTHER RICE (otro arroz).

Importante: Tenga cuidado de no añadir demasiada agua ya que puede que se derrame por fuera de la unidad al hervir.

Nota: El sabor/dureza del arroz varían en dependencia de la calidad/variedad de arroz que se utilice y la cantidad de tiempo que se cocine. Para lograr que el arroz salga más suave y esponjoso, añada un poco más de agua. Para lograr que salga más crujiente y firme utilice menos agua. Ver la GUÍA DE COCCIÓN PARA EL ARROZ. Puede que necesite experimentar un poco hasta dar con el sabor que usted guste.

3. Antes de colocar el recipiente de cocción dentro de la arrocera, asegúrese de que ambos, la placa calefactora y la superficie exterior del recipiente, estén limpios y secos.

Importante: No deje que se derrame arroz ni que caigan partículas dentro de la arrocera.

4. Inserte el recipiente de cocción dentro de la arrocera. Puede que tenga que darle vueltas ligeramente hacia la izquierda y la derecha para asegurar contacto adecuado con la placa calefactora.
5. Cierre la tapa. Haga presión hasta que encaje y se escuche un clic.

Nota: Siempre mantenga la tapa de la arrocera cerrada mientras cocina.

6. Enchufe la unidad a un tomacorriente estándar. La luz indicadora de tibio (WARM) se enciende.
7. Oprima el interruptor de encendido (ON). La luz indicadora de cocción (COOK) se enciende y comienza el proceso de cocción.

Nota: Mientras el arroz se expande y se cocina, saldrá vapor por la rejilla de la tapa.

Importante: No coloque la arrocera directamente debajo de sus gabinetes, ni demasiado cerca de la pared.

Precaución: No ponga la mano encima de la rejilla de vapor ya que puede quemarse con vapor caliente.

8. Una vez que el arroz se cocine, la luz de cocción (COOK) se apaga.

Nota: No trate de evitar que la arrocera cambie al ciclo tibio (WARM). No vuelva a oprimir el interruptor de encendido (ON) nuevamente después que el ciclo tibio (WARM) comience.

9. El interruptor de encendido (ON) se dispara hacia arriba y la arrocera automáticamente cambia al ciclo tibio (WARM).
10. La luz indicadora de tibio (WARM) se enciende y permanece así, mientras los alimentos se mantienen a la temperatura para servir.
11. Luego que se dispare el interruptor deje la tapa cerrada por lo menos durante 15 minutos para continuar hirviendo el arroz al vapor.

Nota: Si va a dejar el arroz más de 30 minutos, revuélvalo ocasionalmente para prevenir que se dore demaciado en el fondo del recipiente de cocción.

12. Abra la tapa y revuelva el arroz antes de servirlo.

Nota: El recipiente para condensación captura el goteo de la tapa para evitar que caiga sobre el mostrador.

Precaución: Al retirar la tapa, levántela alejada de su cuerpo ya que puede quemarse con el vapor caliente.

13. Desenchufe el aparato cuando no esté en uso.

Importante: El aparato no tiene botón de encender/apagar. Permanecerá encendido en el ciclo tibio (WARM) y la luz indicadora de tibio (WARM) se quedará encendida hasta que lo desenchufe.

CONSEJOS UTILES

- Aunque la taza para medir el arroz sin cocinar tiene una capacidad para 5 onzas de arroz; el arroz cocinado se da en medidas de tazas de 8 onzas.
- La sal Kosher no tiene impuresas y se disuelve más rápido que la sal corriente. Si usa sal kosher, puede que quiera añadir un poco más que si usa sal corriente. Use alrededor de ¾ de cdta a por cada taza de arroz sin cocinar.
- El arroz blanco debe guardarse en un recipiente hermético en un lugar oscuro.
- El arroz integral se conserva por poco tiempo, no lo use si ha estado guardado más de un mes.
- Pruebe el usar caldo en lugar de agua para añadir más sabor. De hacerlo así, puede que no sea necesario añadir sal.

PARA USAR LA CESTA PARA COCINAR AL VAPOR

Consulte la TABLA DE COCCIÓN PARA VEGETALES Y PESCADO para sugerencias de tiempo de cocción y el uso de sazones.

1. Eche alrededor de1½ tazas de agua fría dentro del recipiente de cocción, usando una taza de medir estándar. Añada sazón, si así lo desea.

2. Coloque los vegetales y otros alimentos en la cesta para cocinar al vapor.
3. Coloque la cesta para cocinar al vapor encima del recipiente de cocción.

Nota: Antes de colocar el recipiente de cocción dentro de la arrocera, asegúrese de que la placa calefactora y la superficie exterior del recipiente de cocción estén limpios y secos. asegúrese de que no caigan alimentos dentro de la arrocera.

4. Cierre la tapa. Presione hacia abajo hasta que escuche un clic.

Nota: Siempre mantenga la tapa de la arrocera cerrada mientras cocina.

Importante: Mientras los alimentos se cocinan, saldrá vapor por la rejilla. Asegúrese de que la rejilla no quede de frente a los gabinetes y las paredes.

Precaución: No coloque su mano sobre la rejilla de vapor mientras el arroz se cocina; el vapor caliente puede quemar.

5. Enchufe el cable a un tomacorriente estándar. La luz indicadora de tibio (WARM) se enciende.
6. Oprima el interruptor de encendido (ON). La luz indicadora de cocción (COOK) se enciende y el proceso de cocción comienza.

Nota: Cuando vaya a calentar alimentos el interruptor de encendido (ON) y la luz indicadora de cocción (COOK) no están supuestos a ser indicadores del tiempo de cocción. Use siempre un reloj automático de cocina y no deje los alimentos desatendidos.

7. Comience a revisar los vegetales o otros alimentos alrededor de 8 minutos.

Nota: El tiempo de cocción varía en dependencia del tipo y cantidad de comida que se cocine.

8. Cuando la cocción se termine, retire los alimentos y sírvalos.
9. Desenchufe el aparato cuando no esté en uso.

Importante: El aparato no tiene botón de encender/apagar. Asegúrese de desenchufar el aparato cuando no esté en uso.

PARA PREPARAR COMIDAS ENVASADAS

Las comidas envasadas, cómo las sopas, frijoles, productos de pasta y caldos condensados o listos para servir se pueden calentar en la arrocera siguiendo estas instrucciones:

1. Coloque la comida/los alimentos que vaya a calentar dentro del recipiente de cocción.

Precaución: No llene el recipiente de cocción por encima de la línea de nivel máximo (MAX).

2. Antes de colocar el recipiente de cocción dentro de la arrocera, asegúrese de que su superficie exterior y que la placa calefactora estén limpios y secos.

Nota: No permita que caigan alimentos dentro de la arrocera.

3. Inserte el recipiente de cocción dentro de la arrocera.
4. Cierre la tapa. Presione hasta que escuche un clic.

Nota: Siempre mantenga la tapa de la arrocera cerrada mientras cocina.

5. Desenrolle el cable y enchúfelo a un tomacorriente estándar. La luz de tibio (WARM) se enciende.
6. Oprima el interruptor de encendido (ON). La luz de cocción (COOK) se enciende y el proceso comienza.

Importante: Mientras los alimentos se cocinan, saldrá vapor por la rejilla. Asegúrese de que la rejilla no quede de frente a los gabinetes o a las paredes.

Precaución: No coloque su mano sobre la rejilla de vapor mientras el arroz se cocina; el vapor caliente le puede quemar.

7. Para calentar la comida de forma uniforme, revuélvala ocasionalmente durante la cocción.
8. Cierre la tapa una vez que termine de revolver. Presione hasta que escuche un clic.

9. Permita que los alimentos hiervan.

Nota: Cuando vaya a calentar alimentos el interruptor de encendido (ON) y la luz indicadora de cocción (COOK) no están supuestos a ser indicadores del tiempo de cocción. Use siempre un reloj automático de cocina y nunca deje los alimentos desatendidos.

10. Cuando termine de cocinarlos, desenchufe el aparato y sirva los alimentos inmediatamente.

Importante: El aparato no tiene botón de encender/apagar. asegúrese de desenchufar el aparato cuando no esté en uso.

CÓMO PREPARAR SOPAS Y ESTOFADOS

1. Seleccione recetas que se cocinen en una hora o menos. Use solamente carne de res o aves sin hueso, picada en cubitos de no más de 1½ pulgadas de tamaño. No es necesario dorar las carnes antes de cocinarlas. En lo que se comienza a cocinar la sopa o el estofado, saldrá vapor por la rejilla de la tapa.

Importante: No coloque el aparato directamente debajo de sus gabinetes.

Nota: Cuando vaya a cocinar pasta o arroz dentro de la sopa, deje suficiente espacio para el líquido que lleva la receta.

Importante: Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, cocine solamente dentro del recipiente antiadherente separable que se proporciona.

2. Combine las carnes, vegetales y líquidos dentro del recipiente de cocción. Revuélvalos con una cuchara de madera o plástica hasta que los ingredientes se mezclen bien.

Nota: Debido a que la mayoría de los vegetales congelados se cocinan muy rápido, es mejor añadirlos al final. Revuélvalos dentro de la sopa o estofado y permita que la mezcla se cocine de 5 a 10 minutos.

Precaución: No llene el recipiente de cocción por encima de la línea del nivel MAX.

3. Antes de colocar el recipiente de cocción dentro de la arrocera, asegúrese de que su superficie exterior y que la placa calefactora estén limpios y secos.

Importante: No permita que caigan alimentos dentro de la arrocera.

4. Inserte el recipiente de cocción dentro de la arrocera. Puede que tenga que darle vueltas ligeramente hacia la izquierda y la derecha para asegurar contacto adecuado con la placa calefactora.
5. Cierre la tapa. Haga presión hasta que encaje y se escuche un clic.

Nota: Siempre mantenga la tapa de la arrocera cerrada mientras cocina.

6. Enchufe el cable a un tomacorriente estándar. La luz indicadora de tibio (WARM) se enciende.
7. Oprima el interruptor de encendido (ON). La luz indicadora de cocción (COOK) se enciende y el proceso de cocción comienza.

Nota: Mientras la sopa o el estofado se cocinan, puede salir vapor por la rejilla.

Importante: No coloque el aparato directamente debajo de sus gabinetes.

Precaución: No coloque su mano sobre la rejilla de vapor ya que se puede quemar con el vapor caliente.

8. Ajuste su reloj automático para el tiempo de cocción deseado.

Nota: El interruptor de encendido (ON) de la arrocera no está supuesto a ser un indicador del tiempo de cocción al cocinar sopas o estofados.

Precaución: Al abrir la tapa, levántela alejada de su cuerpo ya que puede quemarse con el vapor caliente.

10. Cierre la tapa. Haga presión hasta que encaje y se escuche un clic.
11. Si lo desea, revise el nivel de sazón durante la cocción y añada sazones según guste.
12. Cuando la cocción termine, desenchufe la unidad.

Precaución: No deje las sopas o estofados en el ciclo tibio (WARM). Siempre desenchufe la unidad cuando se termine el tiempo de cocción.

Importante: El aparato no tiene interruptor de encender/apagar. Asegúrese de desenchufarlo cuando no esté en uso.

PARA OBTENER LOS MEJORES RESULTADOS

1. Escoja recetas que se cocinen en 1 hora o menos.
2. Siempre utilice un reloj automático de cocina. No se guíe por el interruptor de encendido (ON) ya que no está supuesto a ser indicativo del tiempo de cocción para sopas o estofados.
3. Use solamente carnes sin hueso picada en cubitos de no más de 1½ pulgadas. No es necesario dorar las carnes antes de cocinarlas.
4. Cuando vaya a cocinar pasta o arroz dentro de la sopa, deje suficiente espacio para el líquido que lleva la receta.
5. Debido a que la mayoría de los vegetales congelados se cocinan muy rápido, es mejor añadirlos al final. Revuélvalos dentro de la sopa o estofado y permita que la mezcla se cocine de 5 a 10 minutos.

GUÍA DE COCCIÓN PARA EL ARROZ

Si lo desea, añada mantequilla, aceite y sazones luego de añadir el agua y antes de comenzar a cocinar. Permita que el arroz descanse en el ciclo tibio (WARM) durante 15 minutos antes de servirlo.

TABLA DE COCCIÓN PARA EL ARROZ			
Para el arroz blanco, jazmín, basmati, texmati y de grano mediano.			
Mida la cantidad de arroz que desee con la taza de medir que se proporciona.			
CANTIDAD DE ARROZ	**CANTIDAD DE AGUA**	**TIEMPO APROXIMADO DE COCCIÓN**	**CANTIDAD DE ARROZ COCINADO EN TAZAS DE 8 OZ**
2 medidas de arroz	Hasta la marca para 2 tazas	15 - 17 minutos	4 – 4½ tazas
3 medidas de arroz	Hasta la marca para 3 tazas	17 – 19 minutos	5½ - 6½ tazas
4 medidas de arroz	Hasta la marca para 4 tazas	22 – 24 minutos	7½ - 8½ tazas
5 medidas de arroz	Hasta la marca para 5 tazas	26 – 28 minutos	10 - 11 tazas
6 medidas de arroz	Hasta la marca MAX (1.0L)	37 – 39 minutos	13 - 14 tazas
ARROZ AMARILLO Mida la cantidad de arroz que desee con la taza de medir que se proporciona.			
2 medidas de arroz	Hasta la marca para 2 tazas	16 - 18 minutos	4 – 4½ tazas
3 medidas de arroz	Hasta la marca para 3 tazas	21 – 23 minutos	6 - 7 tazas
4 medidas de arroz	Hasta la marca para 4 tazas	24 – 26 minutos	8 - 9 tazas
5 medidas de arroz	Hasta la marca para 5 tazas	26 – 28 minutos	10 - 11 tazas
6 medidas de arroz	Hasta la marca MAX (1.0L)	32 - 34 minutos	12 – 13 tazas
PARA ARROZ INTEGRAL Mida la cantidad de arroz que desee con la taza de medir que se proporciona.			
1 medida de arroz	Hasta la marca para 1 taza	59 – 60 minutos	1¾ – 2¼ tazas
2 medidas de arroz	Hasta la marca para 2 tazas	46 – 48 minutos	4 – 4½ tazas
3 medidas de arroz	Hasta la marca para 3 tazas	61 – 63 minutos	5¾ – 6¼ tazas
PARA ARROZ SALVAJE Mida la cantidad de arroz que desee con la taza de medir que se proporciona.			
1 medida de arroz	4 tazas (32 oz.)	72 - 75 minutos	2 - 3 tazas
PARA COMBINACIÓN DE ARROZ BLANCO Y SALVAJE EMPAQUETADO			
1 paquete (5 oz.)	1⅔ tazas de agua	45 – 47 minutos	2 – 2¼ tazas

TABLA DE COCCIÓN PARA VEGETALES Y PESCADO

Todos hervidos al vapor usando 1½ a 2 tazas de agua del grifo o caldo que estén fríos o a temperatura ambiental.				
VEGETAL	**CANTIDAD**	**PREPARACIÓN**	**TIEMPO**	**SUGERENCIAS**
Esparrago fresco	8 oz. / 3 tazas	Pedazos de 2 pulgadas	10 - 12 minutos	Sazonar con limón, especias, sal y pimienta
Habichuelas frescas	1 lb	Sin las puntas	12 - 14 minutos	Sazonar con eneldo, sal y pimienta de ajo
Remolachas frescas	1 lb	Sin cáscara y picadas en cuñas	16 - 18 minutos	Añada cascarilla de naranja, sal y pimienta
Brócoli fresco	1 puñado / 3½ tazas	Picado en cogollitos	8 - 10 minutos	Añada tomillo fresco o hojas de mejorana
Zanahorias frescas	1 lb	Sin cáscara y picadas en trozos	16 - 18 minutos	Sazonar con eneldo y perejil
Coliflor fresco	1 cabeza / 3 tazas	Picada en cogollitos	11 - 13 minutos	Servir adornado con migas de pan rallado en mantequilla

Apio fresco	1 lb / 3½ tazas	Picados en tajadas de ½ pulgadas	11 - 13 minutos	Sazonar con cebollinos o perejil
Maíz en mazorca	2 mazorcas	Picadas en tajadas de 1½ pulgadas	15 – 17 minutos	Servir con mantequilla y cebollinos picados
VEGETAL	**CANTIDAD**	**PREPARACIÓN**	**TIEMPO**	**SUGERENCIAS**
Guisantes dulces o regulares	8 oz. / 3 tazas	Sin puntas y enteros	12 - 14 minutos	Servir con salsa de soya y cebolletas picadas
Pimientos	¾ lb / 3 tazas	Picados en tiritas	8 - 10 minutos	Sazonar con ajo picado y cilantro
Papas pequeñas	1 lb	Picadas en cuñas	12 - 14 minutos	Sazonar con romero picado, sal y pimienta de ajo
Calabacín	1 lb	Picada en trozos de ½ pulgada	8 - 10 minutos	Servir con tomates picados y queso Parmesano rayado
Calabaza bellota	1 mediana	Picada en cuñas	19 – 21 minutos	Rociar con canela y azúcar morena
PESCADO				
Añada tajadas de limón a 1½ tazas de agua en el recipiente de cocción.				
Salmón	1 lb	Filete	18 – 20 minutos	Sazonar con eneldo y cebollinos
Camarones	1 lb	Sin cáscara ni vena	13 - 15 minutos	Servir con salsa tártara o salsa de cóctel
Almejas pequeñas	24	Fregadas	16 – 18 minutos	Servir con mantequilla de ajo
Aves				
Pechugas de pollo	1 lb / 2 pechugas	Sin hueso ni piel	36 – 38 minutos	Rociar con hierbas de Provence, sal y pimienta

Cuidado y limpieza

Este producto no contiene piezas reparables por el usuario. Consulte a personal calificado de servicio.

LIMPIEZA

1. Siempre desenchufe la arrocera antes de limpiarla.
2. Espere a que se haya enfriado por completo.
3. Nunca sumerja la arrocera en agua ni en otro líquido.
4. Limpie el exterior de la arrocera con un paño húmedo con jabón y séquelo bien.
5. Lave el recipiente para la condensación, la cesta para cocinar al vapor, el cucharón y la taza de medir el arroz en agua tibia jabonada o colóquelos en la parte de arriba de la lavaplatos.
6. Antes de lavar el recipiente de cocción antiadherente, añádale agua tibia jabonada y permita que se repose en el mismo por varios minutos.

Nota: Esto libera las partículas de alimento.

7. Lave el recipiente de cocción antiadherente con una esponja o estropajo plástico y séquelo bien.

Nota: El recipiente de cocción tiene una superficie exterior de aluminio, por lo tanto lo mejor es lavarlo a mano. Si lo lava en la masquina de lavaplatos, la superficie exterior de aluminio se pondrá turbia, pero no afectará la cocción.

Importante: No use limpiadores abrasivos ni almohadillas de metal, pueden rayar la superficie antiadherente del recipiente de cocción o puede resultar en contacto pobre con la placa calefactora.

8. Si accidentalmente entra agua en el área del interruptor o en la placa calefactora, permita que se seque bien antes de usar la arrocera.

¿NECESITA AYUDA?

Para servicio, reparaciones o preguntas relacionadas al producto, por favor llame al número del centro de servicio que se indica para el país donde usted compró su producto.

NO devuélva el producto al fabricante. Llame o lleve el producto a un centro de servicio autorizado.

DOS AÑOS DE GARANTÍA LIMITADA

(Aplica solamente en Estados Unidos y Canada)

¿Qué cubre la garantía?

- La garantía cubre cualquier defecto de materiales o de mano de obra que no haya sido generado por el uso incorrecto del producto.

¿Por cuánto tiempo es válida la garantía?

- Por dos años a partir de la fecha original de compra mientras que tenga una prueba de la compra.

¿Cómo se obtiene el servicio necesario?

- Conserve el recibo original como comprobante de la fecha de compra, comuníquese con el centro de servicio de su país y haga efectiva su garantía si cumple lo indicado en el manual de instrucciones.

¿Cómo se puede obtener servicio?

- Conserve el recibo original de compra.
- Por favor llame al número del centro de servicio autorizado.

¿Qué aspectos no cubre esta garantía?

- Los productos que han sido utilizados en condiciones distintas a las normales.
- Los daños ocasionados por el mal uso, el abuso o negligencia.
- Los productos que han sido alterados de alguna manera.
- Los daños ocasionados por el uso comercial del producto.
- Los productos utilizados o reparados fuera del país original de compra.
- Las piezas de vidrio y demás accesorios empacados con el aparato.
- Los gastos de tramitación y embarque asociados al reemplazo del producto.
- Los daños y perjuicios indirectos o incidentales.

¿Qué relación tiene la ley estatal con esta garantía?

- Esta garantía le otorga derechos legales específicos y el consumidor podría tener otros derechos que varían de una región a otra.

BLACK&DECKER es una marca registrada de The Black & Decker Corporation, Towson, Maryland, E.U.

Fabricado e Impreso en la República Popular de China

Applica®
Applica Consumer Products, Inc.

© 2010 - 2011 Applica Consumer Products, Inc.

R1 2010/9-30-10E/S